

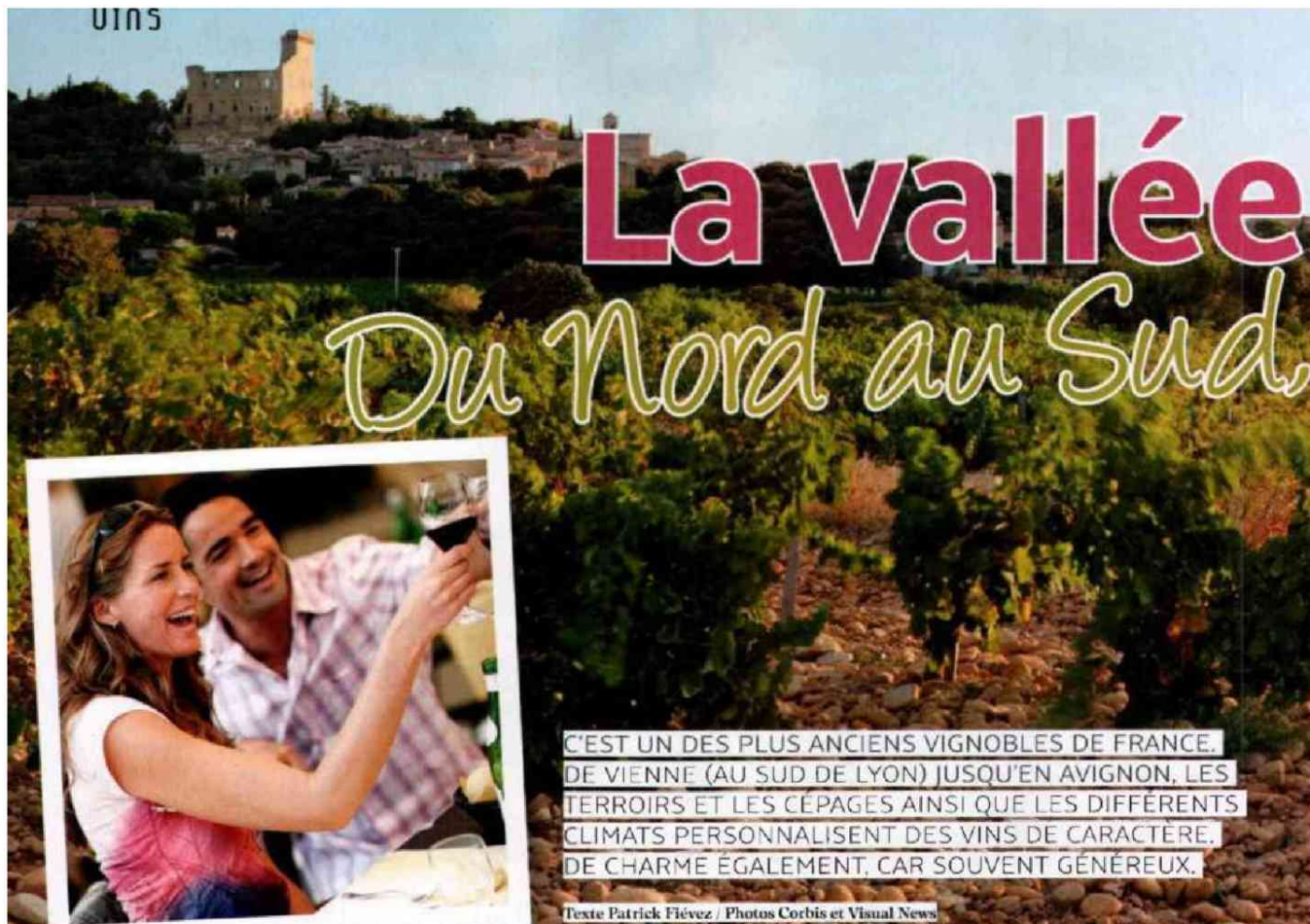


## Les Délices de Femmes d'Aujourd'hui

01.06.2013

Circulation: 128391

Page: 26-27



C'EST UN DES PLUS ANCIENS VIGNOBLES DE FRANCE. DE VIENNE (AU SUD DE LYON) JUSQU'EN AVIGNON, LES TERROIRS ET LES CÉPAGES AINSI QUE LES DIFFÉRENTS CLIMATS PERSONNALISENT DES VINS DE CARACTÈRE, DE CHARME ÉGALEMENT, CAR SOUVENT GÉNÉREUX.

Texte Patrick Fiévez / Photos Corbis et Visual News

### 1 Côtes-du-rhône «Prestige Blanc» 2010, Domaine Roger Perrin

Ce producteur situé à Châteauneuf-du-Pape dispose également de vignes en «simple» appellation côtes-du-rhône. Et il nous offre par exemple ce blanc issu de cinq cépages, pas moins: viognier, grenache blanc, clairette, marsanne et roussanne. Un vin floral au nez et puis, en bouche, des évocations de fruits estivaux juteux avec une pointe de violette. À déguster vers 10 °C avec un tartare de thon ou de saumon, mais aussi des fromages de chèvre frais. **Chez Velu Vin (rue de la Bienvenue 19, 1070 Bruxelles), 8,80 €.**

### 2 Saint-Péray, lieu-dit «Hongrie» 2010, Chapoutier bio

Ce vignoble confidentiel (62 ha) pour une appellation fatalement méconnue (en blanc et en effervescent) est situé au nord de la ville de Valence, en Ardèche. Ce blanc rare provient d'un minuscule terroir de cépage marsanne, des vignes de 40 ans d'âge en moyenne. Chapoutier, dont tous les vins sont aujourd'hui en culture bio, élève ce Saint-Péray durant 8 mois en tonneaux de 600 litres. Fin, aux notes minérales et aux évocations de fruits à chair blanche (pêche), il est à déguster vers 10-12 °C avec un waterzooi bien de chez nous. **Chez Delhaize (site [www.delhaizewinworld.be](http://www.delhaizewinworld.be)), 22,30 €.**

### 3 Château La Canorgue, Viognier 2012, IGP Méditerranée

Jean-Pierre Margan et sa fille Nathalie sont une valeur sûre lorsqu'il s'agit d'évoquer les vins du Luberon. À côté des rouges et blancs de cette appellation, ils nous offrent aussi ce blanc de pur cépage viognier. Charmeur avec ses notes de pêche et d'abricot sur une assise de belle fraîcheur. De plus, la bouteille est séduisante. Dans le verre vers 10 °C et dans l'assiette, un gratin de crevettes grises. **Chez Biotiek (un des plus importants distributeurs de vin bio en Belgique), 12,20 €.**

### 4 Domaine Didier Charavin, Rasteau 2010

Nouveau «cru» (rouge) de la vallée du Rhône méridionale, Rasteau dispose de quelques vigneronniers élaborant des vins de caractère autour du cépage dominant ici, le grenache. Généreux, chaleureux, ce rouge est produit par un vigneron attachant qui, de surcroît, apprécie sa clientèle belge... Fruits noirs bien mûrs, note réglissée en finale. On l'aime vers 16 °C en compagnie d'un gigot d'agneau piqué d'ail. **Chez Delhaize, 8,49 €.**

### 5 Domaine Garcin, Lirac (rouge) Cuvée «Les Galets» 2010

Voisin de Tavel, le «cru» Lirac est encore trop méconnu. Le nom de cette cuvée s'explique par son sol recouvert de galets roulés, comme à Châteauneuf-du-Pape. Grenache et syrah se partagent l'assemblage de ce rouge élevé 10 mois en foudres (grand tonneaux). Fruité délicat, sans excès de maturité, et finale sur les épices douces. Vers 16 °C avec un rôti de veau aux champignons. **Chez Colruyt, 6,49 €.**







# du Rhône en rouge et blanc



## 6 Gran de Granacha, Ventoux 2009, Cave Terra Ventoux

Le cépage grenache apprécie aussi les coteaux du mont Ventoux. Comme les cyclistes... mais pour d'autres raisons. Ce producteur élabore une cuvée de (quasi) 100 % grenache, de vignes de plus de 25 ans et à faible rendement. Pas de bois, mais le fruité originel et les notes épicées de ce raisin qui apporte des notes confiturées de fruits rouges (cerise); un velouté, mais aussi une fraîcheur due à ce vignoble d'altitude. À 15-16 °C, avec une grillade de bœuf.

Chez Velu Vins (rue de la Bienvenue 19, 1070 Bruxelles), 9,70 €.

## 7 Château Courac, Côtes du Rhône Villages Laudun (rouge) 2009

«Cru» aussi peu connu du Rhône, ce rouge est élaboré avec syrah, grenache et un peu de mourvèdre. Soit les trois meilleurs cépages rouges des appellations rhodaniennes méridionales. On apprécie sa bouche dominée par des fruits noirs et les épices (touche de poivre noir). Un vin souple et généreux, aux tanins mûrs. Servi dans le verre vers 16 °C, il attend impatiemment des côtes d'agneau grillées.

Chez Cora, 7,09 €.

## 8 Domaine Christophe Pichon, Condrieu 2010

Voilà une appellation parmi les plus réputées (et confidentielles) au monde! Au sud de Vienne, à peine 145 ha de vignes plantées sur des coteaux escarpés. Le cépage viognier trouve ici son plus grand terroir. Ce 2010, élevé pour la moitié en barriques, sublime les évocations habituelles du cépage blanc: une attaque florale (violette) et une bouche irrésistible où s'associent les fruits à chair blanche (pêche) et à chair jaune (abricot). Il est à boire jeune (encore 1 à 2 ans), frais, mais non glacé (12 °C) en compagnie, par exemple, d'un crustacé en sauce ou de ris de veau. Exceptionnel!

Chez Mouchart (rue E. Cattoir 11, 1050 Bruxelles), 29,45 €.